

Ingrediënten voor 4 personen

750 g speklappen 3+1/2 e olie 2 t chilisaus 2 e gedroogde Chinese paddenstoelen, 20 min geweekt van steeltjes ontdaan en in reepjes gesneden 4 teentjes knoflook, fijn 1 e hete sojabonenpasta 2 e lichte Chinese sojasaus 1 e hoisinsaus of zoete sojabonenpasta 2 e tomatenpuree 2 t suiker - 3 e kippenbouillon met stukken kip(uit pot)(ik doe ook er altijd wat uitgebakken reepjes spekjes erbij) 4 lente-uitjes in stukken van 3 cm. 1+1/2 e droge sherry 1 e sesamololie

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Chinees
Smaak: Pittig
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Nee

Dubbel gekookt Chinese speklappen

Dubbel-gekookt varkensvlees met hete bonen pasta en Hoisinsaus.

Bereidingswijze

1. Leg het vlees in een pan met kokend water en laat het vlees 25 min. zacht doorkoken (kook-bouillon kan weer gebruikt worden).
2. Laat vlees afkoelen en snijd het dan dwars door het magere en vette gedeelte in plakken van 4 cm.
3. Verhit olie in een pan en bak chilipepers en paddenstoelen voor 1 minuut.
4. Voeg nu de knoflook, sojabonenpasta, sojasaus, hoisinsaus, tomatenpuree, suiker en kippen bouillon toe en laat onder voortdurend roeren alles voor 30 seconden bakken.
5. Voeg weer de vlees toe en laat bakken op hoog vuur tot alles goed gemengd en saus dikker wordt.
6. Voeg nu de lente-uitjes, sherry en de sesamololie toe en laat alles nog een paar seconden doorkoken.

Serveertips

Dien gerecht warm op. Lekker met rijst.